

CON ACOCYREX Y LA CHEF LUSCINDA ALONSO IGLESIAS, DE "EL ALMIREZ" DE HERVÁS

El Congreso Internacional de Gastronomía "Madrid Fusión" alcanza su decimoséptima edición con prestigio consolidado, en lo que se ha convertido en uno de los mejores laboratorios de ideas y aprendizaje de elaboración culinaria. Este escaparate de formación e innovación gastronómica y de repostería, contará en la edición 2020, con la participación de la reconocida Chef Lusci, del restaurante "El Almirez" de Hervás. En una actividad en formato Showcooking, d e la mano de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura, ACOCYREX, Lusci, será la encargada de elaborar 300 tapas con productos Denominación de Origen Protegida Extremadura que degustarán los afortunados participantes en dicha actividad. Además, la guinda y final del mismo llevará el sabor del Ambroz, a través los dulces elgidos para tal fin. Nuegados, magdalenas de castañas con relleno de castañas asadas, serán un postre inolvidable para evocar los colores del otoño en nuestra comarca. Enhorabuena y !!a disfrutarlo!!.

